



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MENEMEN

4 Adet Domates
1 Fiske tuz
0,5 Kg. mantar
1 Adet kuru soğan
4 Adet yeşil biber
2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Soğanları küp küp doğrayıp, margarinde hafif çeviriyoruz. Soğanlar hafif kavrulunca içine ince ince doğradığımız yeşil biberleri ekliyoruz. O arada temizlediğimiz mantarları küp küp doğruyoruz. Biber ve soğana ekliyoruz. Tencerenin kapağını örtüp ocağı kısıyoruz. Domatesleimizi de soyup küçük küçük küp halinde doğrayıp yemeğimize ilave ediyoruz. Tuzunu da ekleyip pişinceye kadar bekliyoruz. Mantarlar pişince yemeğimiz hazır.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 25.11.2024